ASPECTOS DE CALIDAD IDENTIFICADOS POR LOS CONSUMIDORES DE PAPA FRESCA Y SU VINCULACIÓN CON LAS VARIEDADES DISPONIBLES EN EL MERCADO

Elsa M. Rodríguez y Beatriz Lupin
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata. Argentina. Funes 3250 (7600) Mar del Plata. Argentina. elsamargaritar@gmail.com

Palabras clave: consumo, variedades, calidad culinaria
Clasificación temática: Socio-economía - mercado, comercialización

Introducción

El creciente interés de los consumidores por alimentos que integren una dieta con beneficios para la salud tiene en cuenta los efectos nutricionales que derivan de su consumo (Roberfroid, 2002) y la contribución que ciertos alimentos realizan a la reducción de riesgos de padecer cáncer, enfermedades cardiovasculares, obesidad, trastornos digestivos e inmunológicos, alteraciones del comportamiento y envejecimiento prematuro del organismo. En el caso de la papa su beneficio se atribuye a que constituyen una fuente de antioxidantes -como la vitamina C, los compuestos fenólicos, y carotenoides- (Burgos G. *et al 2009)*. En el caso particular de la vitamina C, sus niveles son mayores en las papas cocidas utilizando el proceso hervido comparados con los de las papas cocidas al horno o microondas, aunque su valor es menor al de una papa cruda (G. Burgos *et al 2009*). El objetivo del trabajo es analizar el conocimiento sobre variedades de papa que poseen los consumidores y sus percepciones de calidad vinculadas a las características del producto disponible en el mercado doméstico.

Materiales y Métodos

Se realizó una encuesta a hogares urbanos de la Ciudad Mar del Plata, Argentina durante junio de 2009 y sobre el total de 564.056 personas que conforman la población de esta ciudad se seleccionó una muestra estratificada proporcional de 500 casos. La estratificación se realizó en base a las fracciones censales del último Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda (Instituto Nacional de Estadística y Censos -INDEC-, 2001). La encuesta fue respondida por la persona encargada de decidir las compras de los alimentos y de preparar las comidas del hogar. Un Análisis de Correspondencias Múltiples (ACM) (Johnson D.2000) fue aplicado para identificar grupos de consumidores según el conocimiento de las variedades de papa y las características socio-demográficas. El software utilizado es el InfoStat Profesional 2010.

Resultados y Discusión

Todos los consumidores consideraron que comer papa es importante para llevar una dieta balanceada, le dieron una calificación media de 7 puntos-. Surge claramente un desconocimiento generalizado y una confusión sobre las variedades de papa, sólo un 17% de los encuestados en la muestra total sabía correctamente qué es una variedad de papa (V1), el 82% lo desconoce (V2) y el resto no respondió. La confusión se debe a que los consumidores vinculan los nombres de variedades con alguna característica de la papa relacionada con la forma, color de piel o de la pulpa, el tratamiento que recibe, el tamaño, la madurez y el origen o procedencia, entre otras. El ACM sugiere la formación de un grupo integrado por los qué saben correctamente que es una variedad (**V1**) -separado de los no conocedores (V2)-, los cuales conocen las variedades "Spunta", "Kennebec" y "Huinkul". Asimismo, se plantea la formación de otro grupo, dada la cercanía en el gráfico multivariado de las variables que identifican las variedades "Innovator" y "Frital" -las cuales son variedades mucho menos ofrecidas en el mercado local a nivel de papa fresca-. La mayoría de los consumidores relacionó la "mala calidad" de una papa cuando la misma está brotada, aguachenta, blanda / gomosa, verde o tiene feo sabor. Entre los consumidores identificados como conocedores de variedades, la mayoría son mujeres, con una edad promedio de 52 años y con nivel de educación primaria y secundaria. Un alto porcentaje trabaja (51%) pero también una importante proporción es jubilado / pensionado (24%) o ama de casa

(21%). En términos generales, es posible indicar que la piel es la característica que se relaciona con mayor frecuencia al concepto de "variedad". Ante la pregunta incluida en el formulario y guiada del encuestador sobre los nombres de seis variedades de papa -Spunta, Huinkul, Kennebec, Pampeana, Innovator y Frital-, (l total de respondentes, el 10% reconoció sólo la Spunta, el 6% sólo la Pampeana, el 5% sólo la Kennebec y el 2% sólo la Huinkul. Entre los que reconocieron más de una variedad, las menciones relativas más importantes correspondieron a Spunta y Kennebec (14%); Spunta, Kennebec yHuinkul (12%) y Spunta, Kennebec, Huinkul y Pampeana (4%).

Conclusiones

Esta investigación socio-económica pretende contribuir al desarrollo de tecnologías y protocolos que posibiliten la producción, certificación y comercialización de papa logrando que la calidad intrínseca de una papa sea superior a la convencional con uso racional de agroquímicos para los mercados doméstico e internacionales. Partimos de la premisa de que el esfuerzo de agrónomos, productores y comercializadores por incorporar características "deseables" será en vano si los consumidores no sienten confianza sobre las propiedades de los alimentos que están comprando. La disponibilidad en nuestro país de una mayor información sobre la preparación de platos a base de papa y la educación del consumidor sobre las aptitudes culinarias, diferenciadas por variedad, debería ser priorizada.

Bibliografia

Burgos, G., Salas, E., Muñoa, L. and **Sosa, P.** (2009):"Concentration of Vitamin C, Carotenoids and Polyphenolics in Cooked Potatoes". 15^{tn} Triennal Symposium of the International Society for Tropical Roots Crops, Centro Internacional de la Papa (CIP), Lima-Perú, 2-6 November 2009.

G.Burgos, S.Auqui, W.Amoros, E.Salas, M. Bonierbale (2009): "Ascorbic acid concentration of native Andean potato varieties as affected by environment, cooking and storage". Journal of Food Composition and Analysis 22 (2009) 533-538

InfoStat (2010) "Manual del usuario". Grupo InfoStat, Facultad de Ciencias Agropecuarias-Universidad Nacional de Córdoba, 1$^{era.}$ edición, Editorial Brujas, Argentina.

Johnson, D.E. (2000):"Métodos Multivariados Aplicados al Análisis de Datos", International Thomson Editores, México.

Roberfroid, M. (2002): "Global View on Functional Foods: European Perspective". British Journal Nutrition 88 (Suppl 2): S133-S138.